



## Kombidämpfer Joker B

## Bedienungsanleitung





# Bedienungsanweisung

## Kombidämpfer Joker B 6-23

### Inhaltsverzeichnis:

1.	Hinweise zur Betriebssicherheit.....	3
1.1	Installation.....	3
1.2	Betrieb.....	3
1.3	Abluft.....	4
1.4	Kondensationshaube Option.....	4
1.5	Schlauchbrause.....	4
2	Bedienblende und Funktionsbeschreibung.....	5
2.1	Blende <i>Joker B 6-23</i> .....	5
2.2	Funktionsbeschreibung Bedienelemente.....	5
2.3	Auswahl / Änderung der Multi-Funktionstastenbelegung.....	7
3.	Inbetriebnahme des Kombidämpfers.....	8
3.1	Inbetriebnahme mit <u>einer</u> Betriebsart.....	8
3.2	Combitronic® - kombinierte Betriebsarten.....	9
3.3	Kerntemperatur.....	10
3.4	Zeitvorwahl.....	10
4	Sonderprogramme.....	11
4.1	HACCP (Option).....	11
4.1.1	Schnittstelle Verbindungskabel:.....	11
4.1.2	Auswahl und Druck von Garprotokollen:.....	11
4.1.3	Ausgedrucktes Garprotokoll eines Garprogramms.....	12
4.2	Garraum Reinigung.....	13
4.2.1	Vollautomatische Reinigung mit Autoclean (Option).....	13
4.2.2	Zeitvorwahl für Autoclean.....	13
4.2.3	Manuelle Reinigung.....	14
4.2.4	Hinweise zur Betriebssicherheit.....	15
5.	Vorheizen – Kühlen / Active Temp.....	17
6.	Geräteeinstellungen.....	18
6.1	Einstellung Betriebsparameter Joker B.....	18
7.	Fehler.....	19
7.1	Störungsmeldungen.....	19
7.2	Störbeseitigung.....	20
8.	Betriebsende.....	20
9.	Pflege.....	21
10	Zubehör - Zusatzausstattung.....	22
11.	Daten des Gerätes.....	23
12.	Wartungsvermerke.....	23

Version 1.0  
 Artikelnr. 500787 2/08

<b>Zeichenerklärung: LED = Signallampe</b>
--

Sehr verehrte Kundin,  
sehr geehrter Kunde,

Bevor Sie Ihren neuen Kombidämpfer in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die Bedienungsanweisung sorgfältig durch. Sie enthält wichtige Hinweise für eine ordnungsgemäße Aufstellung und Bedienung.

## Funktionsweise

Der Kombidämpfer arbeitet, je nach Betriebsart, mit Heißluft, mit Dampf, oder Kombidampf.

## Betriebsarten



Dämpfen

Dämpfen ist eine Vitamine und Mineralien erhaltende Zubereitungsform. Die Speisen werden bei einer konstanten Temperatur in Dampf gegart.



Kombidämpfen

Insbesondere bei Braten wird durch Kombination der beiden Betriebsarten Heißluft und Dämpfen ein geringer Gewichtsverlust und dadurch ein saftigeres Garergebniss erreicht.



Heißluft

Heißluft eignet sich zum Braten und Backen und für alle Speisen, die knusprig und braun werden sollen.



Regenerieren

NT-Garen

Roastbeef etc.

DT-Garen

Schinken etc.



Multifunktionstaste

# 1. Hinweise zur Betriebssicherheit

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist ausschließlich bestimmt zum fachkundigen Zubereiten von Lebensmitteln.

### 1.1 Installation



**Die örtlichen EVU - Bestimmungen, die örtlichen küchentechnischen Vorschriften und die Installationsvorschriften nach den jeweils gültigen Normen sind zu beachten.**

**Der Elektroanschluss muß von einem zugelassenen Elektroinstallateur vorgenommen werden.**

### 1.2 Betrieb



**Die Funktionsflächen des Gerätes werden im Betrieb heiß!**

Der Kombidämpfer darf nur betrieben werden

- durch eingewiesenes Personal
- für den nach der Bedienungsanweisung vorgesehenen Zweck
- wenn keine Störung vorliegt.



**Verbrennungsgefahr!**

Vorsicht beim Öffnen der Garraumtür, heiße Luft und Dampf können entweichen.



**Vorsicht! Heiße Flüssigkeit im Behälter**

VORSICHT - Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Garens verflüssigendem Gargut gefüllt sind, dürfen keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann.



Wenn das Schutzglas der Beleuchtung beschädigt ist, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. Kundendienst verständigen!

Bei Betriebsstörungen ist das Gerät stromlos zu machen und der Wasserabsperrhahn zu schließen. Kundendienst verständigen!



Instandsetzungen, Auswechseln und Anbringen der Geräteanschlussleitungen dürfen nur von Eloma geschultem Service Personal vorgenommen werden. Erfragen Sie Name und Adresse unserer Servicepartner im Eloma Werk Maisach, Tel. 0180 / 52 24 272.

Um Unfälle zu vermeiden, muss bei Demontage und Entsorgung des Gerätes die Türverriegelung entfernt werden.

## 1.3 Abluft

Wrasen und Schwaden werden über die eingebaute, sensorisch geregelte Wrasenablösung abgelöscht und über den Ablauf abgeführt.

Wird eine Ablufthaube verwendet, soll die Dimensionierung nach den Richtlinien der VDI 2052 erfolgen.

Der Abluftschlauch der Haube darf nicht länger als 4 m sein. Es muss darauf geachtet werden, dass sich kein Wassersack bildet.

## 1.4 Kondensationshaube Option

Die Kondensationshaube wird vollautomatisch über den Kombidämpfer gesteuert.

Die Dämpfe und Wrasen werden während des Garens über luftgekühlte Plattenkondensatoren auskondensiert.

## 1.5 Schlauchbrause

Das Gerät ist mit einer Schlauchbrause ausgestattet.



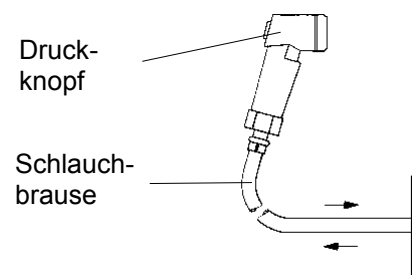
**Wasser fließt nur, wenn das Gerät eingeschaltet ist.**

### Schlauchbrause aktivieren:

Schlauchbrause herausziehen.  
Mit der einen Hand Schlauch halten und Druckknopf mit der anderen Hand betätigen.

### Schlauchbrause aufrollen:

Zum Aufrollen Schlauch langsam zurückrollen lassen  
Schlauch spult sich von selbst zurück.






**Die Schlauchbrause des Gerätes darf nur zum Ausspülen des Garraums benutzt werden, nie zum Reinigen der Außenflächen!**

### Wasser-Stop

Die Wasserzufuhr der Schlauchbrause kann ausgeschaltet werden:

1. Gerät ausschalten.

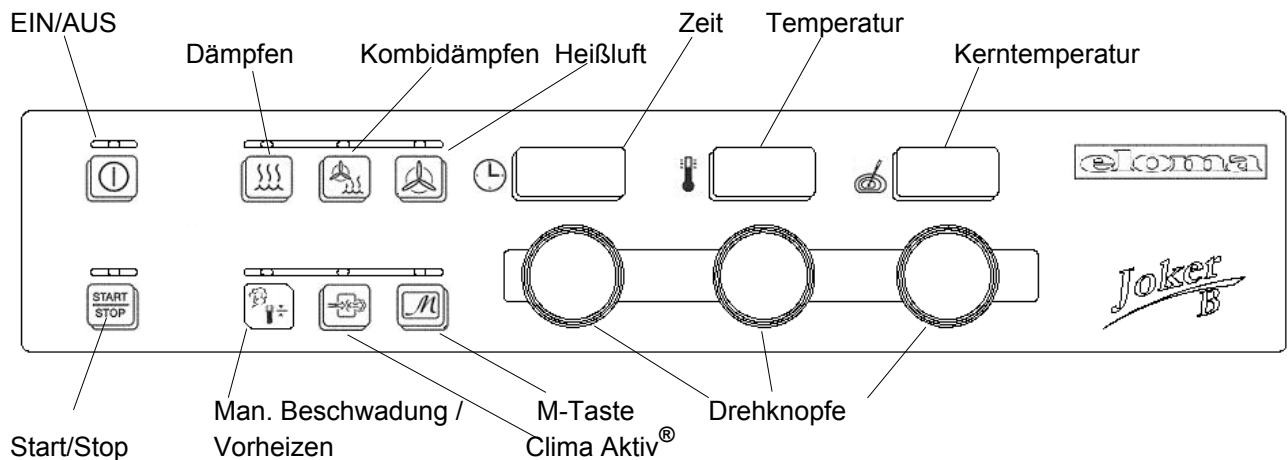
2. Tasten  ,  gedrückt halten und mit Taste  Gerät neu starten.  
Es ertönt nach ca. 2 Sek. ein Signal und die abgeschaltete Schlauchbrause erscheint als quittierbare Meldung 313.

3. Soll der Zustand erneut geändert werden, muss das Gerät ausgeschaltet und die Prozedur wie oben beschrieben erneut durchgeführt werden.

Zur Reparatur Kundendienst anfordern.

## 2 Bedienblende und Funktionsbeschreibung

### 2.1 Blende *Joker B* 6-23



### 2.2 Funktionsbeschreibung Bedienungselemente

#### EIN/AUS



Taste drücken - Gerät ist betriebsbereit, Garraumbeleuchtung an.

Anzeige: LED Betriebsart Dämpfen leuchtet

Zeit 0:00, Temperatur 99° C,

Kerntemperatur - **oFF**

Taste erneut drücken - Gerät ist ausgeschaltet.

Alle LED's und die Garraumbeleuchtung erlöschen.

#### Start/Stop



Taste zum Starten und Stoppen des Garprozesses.

LED blinkt während des Garvorgangs.

#### Betriebsart Dämpfen



Taste drücken: LED leuchtet. Im Temperaturfeld erscheint 99° C, automatische Grundeinstellung

Temperaturbereich 30° - 130°C

#### Betriebsart Kombidämpfen



Taste drücken: LED leuchtet. Im Temperaturfeld erscheint 130°C, automatische Grundeinstellung

Temperaturbereich 30° - 250°C

#### Betriebsart Heißluft



Taste drücken: LED leuchtet. Im Temperaturfeld erscheint 150°C, automatische Grundeinstellung

Temperaturbereich 30° - 300°C

## Manuelle Beschwadung / Vorheizen Kühlen



Solange die Taste gedrückt wird, wird Wasser im Garraum verdampft. Anwahl in den Betriebsarten Kombidämpfen, Heißluft und NT-Garen möglich.

Bei der Funktion **Vorheizen-Kühlen** wird die Garraumtemperatur des Kombidämpfers auf eine eingegebene Soll-Temperatur gebracht. Liegt die Garraumtemperatur unterhalb der Soll-Temperatur wird aufgeheizt.

Ist die Garraumtemperatur für das nachfolgende Garprogramm zu hoch wird der Kombidämpfer abgekühlt.

## Clima-Aktiv®



**Clima-Aktiv®** Entfeuchtungssteuerung kann zu jeder Betriebsart, außer Dämpfen zugeschaltet werden.

Aktuelle Betriebsart kurz drücken.

Taste Klima-Aktiv drücken - LED leuchtet

Ist **Clima-Aktiv®** aktiviert, entweicht Dampf aus dem Garraum, das Gar Klima wird trockener.

Bei der Betriebsart **Kombidämpfen** und den Sonderprogrammen **Regenerieren, NT-Garen, und DeltaT-Garen** kann die Tasten zur Feuchteregelung verwendet werden.

Durch mehrmaliges Drücken der Taste können verschiedene Stufen von **1 bis 5** eingestellt werden. Je höher die Stufe je mehr Feuchtigkeit.

## Multi-Funktionstaste „M“



**Belegungsmöglichkeiten:**

**Regenerieren**

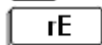
**NT-Garen**

**DeltaT-Garen**

Die Belegung der Tasten erfolgt durch die Tastenkombination:

**Taste Man. Beschwadung / Vorheizen Kühlen + zusätzlich M-Taste.**

## Multi-Funktions-Taste mit Belegung Regenerieren



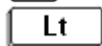
„rE“ für Regenerieren

Automatische Grundeinstellung: **140°C**

Temperaturbereich: **90°C - 180°C**.

**Zusatzfunktionen:** Beschwadung und Entfeuchtung.

## Multi-Funktions-Taste mit Belegung NT-Garen



„Lt“ für Nieder-Temperatur-Garen

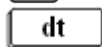
Automatische Grundeinstellung: **80°C**

Temperaturbereich **30°C - 120°C**.

**Zusatzfunktionen:**

Beschwadung und Entfeuchtung.

## Multi-Funktionstaste mit Belegung DeltaT-Garen



„dT“ für Nieder-Temperatur-Garen

Automatische Grundeinstellung: **40°C**

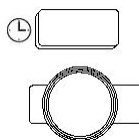
Eingabebereich: Temp. **20°C – 80°C**; KT **0°C – 99°C**.

**Zusatzfunktionen:**

Beschwadung und Entfeuchtung.

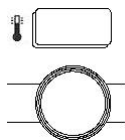


### Zeitwähler mit digitaler Zeitanzeige 3-stellig



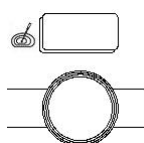
Mit dem Drehknopf wird die Garzeit eingestellt, von **0:00** bis **24.0 Std.**  
Dauerbetrieb „- - -“: Durch Drehung nach links.  
Zeitanzeige bis 10 Stunden im 1-Minutentakt, dann im 10-Minutentakt (Dreistellige Anzeige).

### Temperaturwähler mit digitaler Temperaturanzeige



Mit dem Drehknopf wird die Gartemperatur eingestellt, von **30° bis 300° C.**  
Solange die Heizung eingeschaltet ist, leuchtet rechts unten im Display ein roter Punkt.  
Durch Drehen des Knopfes während des Betriebs, kann die Ist-Temperatur abgefragt werden.  
Nach 3 Sekunden wird wieder die Solltemperatur angezeigt.



### Kerntemperaturwähler mit digitaler Anzeige



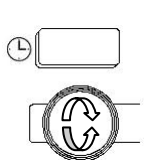
Kerntemperatur kann zu allen Betriebsarten dazugeschaltet werden.  
Kerntemperaturbereich **20° - 99° C**  
Mit dem Drehknopf die Kerntemperatur einstellen  
Zeitanzeige bei KT automatisch \* - - - \* Dauerbetrieb  
Durch Drehen des Knopfes während des Betriebs, kann die Ist-Temperatur abgefragt werden. Nach 3 Sekunden wird wieder die Solltemperatur angezeigt.

## 2.3 Auswahl / Änderung der Multi-Funktionstastenbelegung



Die Auswahl bzw. Änderung der gewünschten -Tastenbelegung ist nur im manuellen Bereich möglich. Durch Drücken der Kombi Taste  und zusätzlich der **M**-Taste öffnet sich der Speicher, und ein akustisches Signal ertönt.

Über den Drehwähler Zeit kann die gewünschte Tastenbelegung ausgewählt werden:



**rE**

Anzeige rE = Regenerieren

**Lt**

Anzeige Lt = Niedertemperatur-Garen

**dt**

Anzeige dt = Delta T-Garen

Durch Drücken der **M**-Taste wird die Tastenbelegung gespeichert und mit einem akustischen Signal bestätigt.

Die **M**-Taste kann immer nur mit einer Sonderfunktion belegt werden.

Ein Abbruch aus dem **M**-Speicher ist jederzeit über die EIN/AUS-Taste möglich.

### 3. Inbetriebnahme des Kombidämpfers



Vor Inbetriebnahme des Gerätes: **Wasserhahn öffnen!**





Ist die Umgebungstemperatur des Gerätes niedriger als +5°C, darauf achten, dass das Gerät vor der Inbetriebnahme auf Zimmertemperatur erwärmt wird.



**Taste EIN/AUS** drücken, LED der Taste leuchtet: **Gerät ist betriebsbereit.**

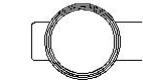
#### 3.1 Inbetriebnahme mit einer Betriebsart

Gewünschte Betriebsartentaste drücken

z. B.  Dämpfen  Kombidämpfen,  Heißluft,  Multifunktions-Taste  
LED der Betriebsart leuchtet auf.



**Garzeit** mit dem Drehknopf einstellen



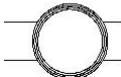
**Garraumtemperatur**

Grundeinstellung der gewählten Betriebsart wird angezeigt.  
Mit dem Drehknopf die gewünschte Temperatur einstellen

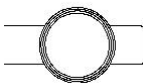


**Kerntemperatur**

Kerntemperatur kann zu allen Betriebsarten dazugewählt werden.  
In der Anzeige Zeit erscheint \* - - - \*.



**Soll-Kerntemperatur** mit dem Drehknopf einstellen.



**Gerät beschicken**

KT-Fühler mit der Spitze in die Mitte des Gargutes stechen.



**Clima -Aktiv® Feuchteregelung**

kann zu jeder Betriebsart außer Dämpfen dazugeschaltet werden.  
Aktuelle Betriebsart kurz drücken.  
Taste **Clima -Aktiv®** drücken - LED leuchtet



**Start/Stop Taste drücken LED blinkt**

LED der angewählten Betriebsart geht von leuchten in Blinken über.



Bei Bedarf **Taste Manuelle Beschwadung** drücken.

**Programm läuft ab**

Zeit läuft rückwärts, Doppelpunkte der Zeitanzeige leuchten  
Bei Kerntemperatur wird die Soll-Temperatur angezeigt

Wird die Türe während des Programmablaufs geöffnet, so schalten der Gebläsemotor und die Heizung ab, die Garzeit wird für die Dauer der geöffneten Tür angehalten.

Der Programmablauf kann mit der Start/Stop Taste abgebrochen werden.

**Programmende,** Gerät schaltet automatisch ab.  
Signal ertönt 30 Sekunden, kann mit der START/STOP Taste  
sofort abgeschaltet werden.

Zeit 0:00 und Temperatur des Programmschrittes  
und LED der abgelaufenen Betriebsarten ist aus.

#### **Memory**

Die abgelaufenen Gardaten erscheinen wieder in den Anzeigen.  
Alle LED's der verwendeten Betriebsarten leuchten konstant.  
Das Programm kann neu gestartet werden

#### **Änderung der eingegebenen Daten während des Betriebs:**

Betriebsartentaste drücken, gewünschte Änderung eingeben:  
Zeit, Temperatur oder Kerntemperatur mit den Drehknöpfen verändern.  
Die Änderungen werden ausgeführt, aber nicht gespeichert.



Wird das Gerät mit der **Taste EIN/AUS** abgeschaltet, erlöschen die eingestellten  
Betriebsdaten.

## **3.2 Combitronic® - kombinierte Betriebsarten**

Eine Garkombination besteht aus maximal drei Betriebsarten, die in folgender festgelegten  
Reihenfolge ablaufen.



Dämpfen



Kombidämpfen,



Heißluft



Multifunktions-Taste

Zu der jeweiligen Betriebsart werden die gewünschten Gardaten mit den Drehknöpfen eingestellt.

<b>Betriebsart 1</b>  Dämpfen	<b>Betriebsart 2</b>  Kombidämpfen	<b>Betriebsart 3</b>  Heißluft	<b>Betriebsart 4</b>  M-Taste
x	x	x	x
x	x		x
x	x	x	
x		x	x
x			x
	x	x	x
	x		x
		x	x
x	x		
x		x	
	x	x	

#### **Starten von kombinierten Betriebsarten:**



**2 Betriebsarten:**

Beide Betriebsartentasten gleichzeitig drücken.



**3 Betriebsarten:**

Zwei Tasten gleichzeitig drücken und die dritte



Taste innerhalb von 5 Sekunden drücken.

Betriebsarten LEDs leuchten.

**Combitronic®** ist aktiviert und kann mit der  
**Start/Stop Taste** gestartet werden.

### 3.3 Kerntemperatur

Kerntemperatur kann zu allen Betriebsarten dazugeschaltet werden.

Wird die Kerntemperatur in mehreren Betriebsarten gleichzeitig angewendet, muss die Kerntemperatur in jeder Betriebsart erhöht werden.

Wird der KT-Fühler nicht gesteckt oder die Temperatur am Fühler ist höher als die angewählte Temperatur, ertönt der Summer. Der Garprozess startet nicht.

### 3.4 Zeitvorwahl

Mit dem Modus Zeitvorwahl kann man den Programmstart bis zu 24 Stunden im Voraus programmieren

Garprogramm eingeben oder aufrufen und Gerät beschicken.

#### **Zeitvorwahl programmieren:**



Taste Start/Stop ca. 3 Sekunden drücken , im Zeitdisplay erscheint **0:00**.



Mit dem Drehwähler Zeit, Zeitvorwahl eingeben wann das Gerät starten soll.



Start/Stop Taste kurz drücken LED blinkt, Zeitvorwahl läuft ab und danach startet das eingegebene Programm.



**Zeitvorwahl löschen:** Start/Stop Taste kurz drücken, LED erlischt



Aus hygienischen Gründen dürfen Lebensmittel nicht zu lange bei Zimmertemperatur gelagert werden.

## 4 Sonderprogramme

### 4.1 HACCP (Option)

Es werden automatisch die tatsächlichen Gardaten während des Betriebs aufgezeichnet.

Die Daten können durch Anschluss an einen Drucker mit mindestens 40 Zeichen pro Zeile und mit einer seriellen Schnittstelle ausgedruckt werden. Drucker Einstelldaten: 9600,N,8,1.

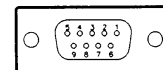
**Die Buchse für das Verbindungskabel befindet sich auf der rechten Seite in der Bedienblende.**

#### 4.1.1 Schnittstelle Verbindungskabel:

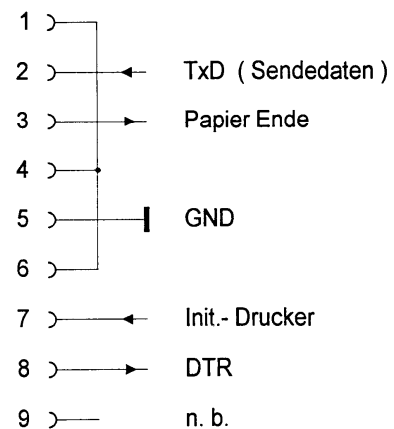
Stecker Nr.  
EXTERN 9pol. Min-D Buchse

Funktion:  
RS 232 C  
Serielle Schnittstelle (9600, N, 8, 1)  
9600 BAUD, 8 Datenbit, EVEN  
PARITY,  
1 STOPBIT

→  
**Drucker  
anschließen**



Buchse Draufsicht



#### DIP-Schalter Belegung Thermo- Drucker NP 104

1. Parallel Interface (DIP Switch 1)

	1	2	3	4	5	6	7	8
ON								
OFF								

Switch	SOLL
1	CR/LF: Carriage Return + LineFeed
2	40 Columns
3	Normal Character
4	Normal Zero
5...7	German
8	Not defined

2. Serial Interface (DIP Switch 2)

	1	2	3	4
ON				
OFF				

Switch	SOLL
1	Parity Check
2	Even Parity
3, 4	9600 bps

#### 4.1.2 Auswahl und Druck von Garprotokollen:



**Das Verbindungskabel darf nur im ausgeschalteten Zustand von Drucker und Gerät ein- bzw. abgesteckt werden, sonst können Steuerung und/oder Drucker beschädigt werden.**

Das Gerät muss eingeschaltet sein und es darf kein Garprogramm laufen.

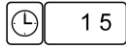
Für die Erstellung von HACCP Protokollen ist es wichtig, dass am Gerät korrekte Uhrzeit und Datum eingestellt ist.

## HACCP starten:



Taste Manuelle Beschwungung ca. 3 Sekunden drücken

## Druckauswahl: Es wird immer ein Tagesprotokoll ausgedruckt.



Mit dem Drehknopf Zeit gewünschten Tag einstellen.



Mit dem Drehknopf Temperatur den gewünschten Monat einstellen.



Mit dem Drehknopf KT-Temperatur Jahr einstellen.

## Drucken:



START/STOP Taste drücken Protokoll wird gedruckt.

## HACCP beenden:



Drücken, es erscheint die automatische Grundeinstellung.

### 4.1.3 Ausgedrucktes Garprotokoll eines Garprogramms

-----  
Geraete Nr. :100100  
Geraetetyp :Joker B 6-23  
Ausdruckdatum : 10.12.07 16:00  
Betriebsstunden : 1  
KT alle 3 Minuten  
-----

→ Gesamtbetriebsstunden des Gerätes

Datum : 10.12.2007  
Gargut: 8 9  
  
15:00 1 Soll 99°C Feuchte 100%  
15:10 1 00:10 h Haltezeit 00:10 h  
15:20 2 Soll 130°C Feuchte 15%  
15:30 2 00:10 h Haltezeit 00:10 h  
15:40 3 Soll 150°C Feuchte 0%  
15:40 3 KT °C :67  
15:45 3 KT °C 20 23 26 29 31 34 37 40  
16:00 3 KT °C 43 46 49 51 54 57 60 63 66  
16:30 3 00:00 h Haltezeit 00:45 h

→ Datum des Garprogramms

→ Programm Nr.:

→ Programmstart

→ Betriebsart **Dämpfen** = 100% Feuchte

→ Betriebsart **Kombidämpfen** = 15% Feuchte

→ Betriebsart **Heißluft** = 0% Feuchte

→ Aufzeichnung der Kerntemp. im 3 Minuten Takt

→ Haltezeit wie lange die eingestellte Temperatur gehalten wurde.

→ Energieverbrauch des Garprogramms

Gesamtenergieverbrauch: 1,4 kWh  
-----

-----  
Geraete Nr. :100100  
Geraetetyp :Joker B 6-23  
Ausdruckdatum : 10.12.07 16:00  
Betriebsstunden : 1  
KT alle 3 Minuten  
-----

Datum : 10.12.2007  
Gargut: 0 NT  
15:00 1 Soll 99°C Feuchte 15%  
15:10 1 00:10 h Haltezeit 00:10 h

→ Betriebsart **NT-Garen** = 15% Feuchte

Gesamtenergieverbrauch: 0,5 kWh  
-----

## 4.2 Garraum Reinigung

### 4.2.1 Vollautomatische Reinigung mit Autoclean (Option)

#### Bedienung



Vor Inbetriebnahme des Kombidämpfers Joker B mit AUTOCLEAN, den Wasserhahn öffnen.

Ist die Wasserzufuhr geschlossen, oder der Wasserdruck zu gering ertönt ein Warnsignal. Das Gerät darf aus Sicherheitsgründen nicht in Betrieb genommen werden.



**Gerät ist Ausgeschaltet.**

Zuerst Klima Activ Taste drücken und gedrückt halten  
Zusätzlich **Ein/Aus** - Taste drücken.

**A1** erscheint im Display und AUTOCLEAN ist aktiv.



Mit Temperaturwähler Regler Reinigungsprogramm wählen  
Es können 6 verschiedenen Programme:

A1 für Ausspülen

A2 für Stufe 1

A3 für Stufe 2

A4 für Stufe 3

A5 für Stufe 4

In für Inbetriebnahme eingestellt werden.

In für Erstinbetriebnahme bzw. für Reiniger und Klarspüler wechseln



Start/Stop Taste drücken, das Reinigungsprogramm startet.

Start/Stop Taste gedrückt halten Zeitvorwahl Eingabe für Autoclean möglich.

#### AUTOCLEAN Programme:

Je nach Verschmutzung des Garraumes kann zwischen mehreren Programmen gewählt werden.

Anzeige im Display	Verschmutzung des Garraumes	Dauer Minuten :	Programmablauf
<b>A1</b>	Quickspülen des Gerätes bei leichter Verschmutzung oder zwischen den Garvorgängen im Tagesablauf.	ca. 2 Min.	Ausspülen mit Wasser
<b>A2</b>	Leichte Verschmutzung durch mehrfaches Zubereiten von Gemüse- und Fleischwaren.	ca. 50 Min.	Einweichen, 1 x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
<b>A3</b>	Mittlere Verschmutzung durch mehrfaches Zubereiten von Brat- und Grillwaren.	ca. 1 Std. 20 Min.	Einweichen, 2 x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
<b>A4</b>	Starke Verschmutzung durch wiederholtes Zubereiten von Gemüse, Brat- und/oder Grillwaren.	ca. 1 Std. 52 Min.	Einweichen, 3 x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
<b>A5</b>	Extreme Verschmutzung durch laufendes Zubereiten von Brat- und Grillwaren mit starkem Einbrennen.	ca. 2 Std. 23 Min.	Einweichen, 4 x Reinigen, Klarspülen, Trocknen
<b>In</b>	Bei Kanister Wechsel bzw. bei Installation.	ca. 2 Min.	



Ist die Garraumtemperatur höher als 80°C, wird das Gerät durch eine integrierte Sicherheitsabkühlfunktion automatisch abgekühlt.



Es dürfen keine Spuren von Reiniger oder Klarspüler im Garraum sein, wenn das Gerät in Betrieb genommen wird. Eventuell Schlauchbrause benutzen.

#### 4.2.2 Zeitvorwahl für Autoclean

Die Zeitvorwahl ist auf max. 24 h begrenzt.

Start/Stop Taste gedrückt halten. Stellen Sie die gewünschte Startzeit mit dem Drehknopf Zeit ein.

Das Reinigungsprogramm Autoclean wird protokolliert.

Für die Erstellung von Autoclean Protokollen ist es wichtig, dass am Gerät die korrekte Uhrzeit und das Datum eingestellt ist siehe **Abs. 6.1**.


### 4.2.3 Manuelle Reinigung


Auf die Sauberkeit des Gerätes ist größter Wert zu legen. Die Erwärmung alter Fett- und Speisereste beeinträchtigt die Geruchs- und Geschmacksrichtung des Gargutes.

#### Reinigungsprogramm starten



gedrückt halten und Gerät mit  einschalten.

Im Display Kerntemperatur wird  **cLE** angezeigt.

Mit  Reinigungsprogramm starten.

Das Gerät heizt bzw. kühlt auf Vorgabewerte (Temperatur max. 60°C) ab und weicht die Ablagerungen auf.

Sind die Vorgabewerte erreicht Anzeige  **SPr**,  
blinkt die Anzeige und akustisches Signal ertönt.  
Gerätetüre öffnen Signal geht aus. Garraum manuell mit Reiniger einsprühen.

Bitte verwenden Sie ausschließlich die **Eloma Reinigungsmittel**.

Dieser Reiniger ist geprüft und speziell für diesen Einsatz konzipiert.

Fremdreiniger können Korrosionsschäden an Dichtungen und Garraum verursachen.


Die Eloma GmbH haftet nicht für Folgeschäden durch Verwendung von Fremdreiniger, und der Garantieanspruch erlischt.

Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Reinigers.


Gerätetüre schließen, Reiniger einwirken lassen.

Die eingebrannten Fett- und Speisereste werden aufgeweicht.

Ist das Ende der Einwirkzeit erreicht ertönt ein akustisches Signal.

Im Display Zeit blinkt die Anzeige  **SHO**.  
Türe öffnen und Garraum gründlich mit Wasser (mit der Schlauchbrause) ausspülen.

Türe schließen. Im Display Zeit wird  **drY** angezeigt. Garraum wird getrocknet.

Ist der Garraum getrocknet ertönt ein akustisches Signal und im Display Zeit  **End**.

Erscheint im Display Kerntemperatur die Anzeige  **End** ist das Reinigungsprogramm beendet.



**Nach einem Stromausfall erscheint im Display Kerntemperatur die Anzeige  **SHO**.  
Durch betätigen des Drehknopfs Kerntemperatur verschwindet die Anzeige  
und der Kombidämpfer kann mit  eingeschaltet werden.**



**Die Kombidämpfer sind mit einer Schlauchbrause ausgestattet.  
Diese darf nur zum Ausspülen des Gerätes benutzt werden, nie zum Reinigen der Außenflächen!**



**Bleiben Reste des Reinigers im Garraum, können Korrosionsprobleme auftreten und  
Lebensmittel mit Reinigungsmittel in Kontakt kommen.**

Gerät trocknen, Tür des Garraums offen lassen, damit der Garraum gut belüftet wird.



#### 4.2.4 Hinweise zur Betriebssicherheit



**Bitte unbedingt die detaillierten Angaben der Installationsanweisung beachten!**

AUTOCLEAN arbeitet als vollautomatische Garraumreinigung und läuft nach der Einstellung der gewünschten Reinigungsstufe selbständig ab.  
Ist das Gerät angeschlossen und AUTOCLEAN nach der mitgelieferten Installationsanweisung installiert, kann die Reinigung in Betrieb genommen werden.



Verwenden Sie ausschließlich **Eloma MULTI-CLEAN spezial** und **Eloma MULTI-CLEAN Klarspüler**. Diese Mittel sind speziell für diesen Einsatz konzipiert.  
Die Sicherheitseinrichtungen im Gerät sind auf die Verwendung dieser Mittel abgestimmt.

Wenn Fremdreiniger verwendet werden, können Schäden auftreten. Die Eloma GmbH haftet nicht für Folgeschäden, und der Garantieanspruch erlischt.



**Austauschen bzw. Nachfüllen von Reiniger und Klarspüler:**

Die Hinweise des Herstellers beachten und Schutzhandschuhe, Schutzbrille und Schutzkleidung tragen.



**Während AUTOCLEAN läuft , darf die Tür aus Sicherheitsgründen nicht geöffnet werden.**

Reiniger, Klarspüler und heißes Wasser können herausspritzen.

Muss die Tür im Ausnahmefall doch geöffnet werden, muss AUTOCLEAN abgebrochen werden.



**Vor längerer Außerbetriebnahme muss das Autoclean-System gründlich mit lauwarmen Wasser gespült werden um Verklebungen durch Reiniger und Klarspüler vorzubeugen.**

Kanister Verschraubungen lösen und Schlauchenden mit Sieb in Behälter mit warmen Wasser einhängen.

AUTOCLEAN Stufe In Durchführen und Gerät ausspülen bis kein Reiniger in den Schläuchen bzw. im Gerät mehr vorhanden ist.

#### **Vorbereitungen zur Reinigung**

Vor Beginn der Reinigung sollte durch eine Sichtkontrolle sichergestellt werden, dass die Kanister genügend Reiniger und Klarspüler enthalten.

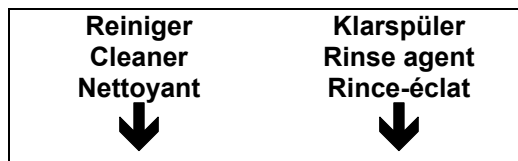
Ist das nicht der Fall, müssen die Kanister ausgetauscht bzw. nachgefüllt werden.

Anschlüsse beachten, Rot an Reiniger und Blau an Klarspüler!

Darauf achten, dass der Garraum leer ist.

## Anschließen

Anschlüsse für Reiniger und Klarspüler siehe Maßskizze.  
Sie sind auf dem Gerät durch das Hinweisschild gekennzeichnet.



Mit den mitgelieferten Klemmschellen die Schläuche der Kanisterverschraubungen an den dafür vorgesehenen Anschlüssen des Gerätes befestigen. Rot für Reiniger und Blau für Klarspüler.

Die beiden Kanister mit Reiniger und Klarspüler an den dafür vorgesehenen Platz stellen.  
Achten Sie darauf, dass die Kanister ohne große Umbauten ausgetauscht werden können.



### Anschließen von Reiniger und Klarspüler:

Hinweise des Herstellers beachten und Schutzhandschuhe, Schutzbrille und Schutzkleidung tragen.

Sollte ein längerer Schlauch benötigt werden, kann er unter der Artikelnummer 444056 bestellt werden.



**Der Kanister muss unterhalb oder auf gleicher Höhe des Heißluftdämpfers platziert werden. Die maximale Steighöhe vom Kanister zum Geräteanschluß beträgt 1.50 m und die maximale Schlauchlänge beträgt 10 m.**

Die Kanisterdeckel von Reiniger und Klarspüler abschrauben und die jeweils zugehörige Kanisterverschraubung aufschrauben. Rot für Reiniger und Blau für Klarspüler.

## Wechsel der Kanister von Reiniger und Klarspüler



**Ist in den Kanistern nicht mehr genügend Reiniger oder Klarspüler enthalten, müssen sie ausgetauscht werden.**

**Anschlüsse beachten, Rot an Reiniger und Blau an Klarspüler!**

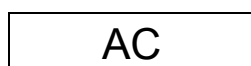
### Abbruch eines laufenden Reinigungsprogramms

Das Gerät besitzt folgende Sicherheitsvorkehrungen damit bei einem Abbruch eines Reinigungsprogramms keine Rückstände von Reiniger oder Klarspüler im Garraum bleiben.



**Wird ein Reinigungsprogramm abgebrochen, kann das Gerät erst nach Durchführung eines Klarspülganges weiter betrieben werden.**

**Abbruch durch Stromausfall oder Ausschalten des Gerätes mit**



Ist der Stromausfall beendet, erscheint im Display AC.



Wird die Start/Stop Taste gedrückt, startet das Gerät Autoclean-Ausspülen



**Während AUTOCLEAN läuft, darf die Tür aus Sicherheitsgründen nicht geöffnet werden.**

Reiniger, Klarspüler und heißes Wasser können herauspritzen.

Muss die Tür im Ausnahmefall doch geöffnet werden, muss AUTOCLEAN abgebrochen werden.

## 5. Vorheizen – Kühlen / Active Temp

**Das Gerät sollte vor dem Garen immer vorgeheizt bzw. abgekühlt werden.**

Mit der Funktion **Vorheizen – Kühlen** wird die Garraumtemperatur des Kombidämpfers automatisch auf eine eingegebene Soll-Temperatur gebracht.

Liegt die Garraumtemperatur unterhalb der Soll-Temperatur wird aufgeheizt.

Ist die Garraumtemperatur für das nachfolgende Garprogramm zu hoch wird der Kombidämpfer abgekühlt.

Zur Erläuterung des Ablaufes wird nachfolgend der Begriff Vorheizen stellvertretend für Vorheizen – Kühlen verwendet.

### **Manuelles Vorheizen**

Manuelles Vorheizen erfolgt mit einer Soll-Temperatur, die 10% über der Soll-Temperatur des Garprogramms liegt.

- Die Funktion wird über die Taste **Vorheizen** angewählt.  
Nach der Eingabe eines Garprogramms bzw. bei Anwahl eines abgespeicherten Programms kann **Vorheizen** durch Drücken der Taste angewählt werden. Nach Betätigen der **Start/Stop** Tasten blinkt LED **Vorheizen**, im Zeit-Display erscheint „**Prh**“ und im Temperatur-Display erscheint die aktuelle Soll-Temperatur (inklusive der +10%).
- Ist die Soll-Temperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal, im Zeit-Display erscheint **Prh** und im Temperatur-Display erscheint **End**.  
Das akustische Signal wird regelmäßig wiederholt bis die Tür geöffnet wird.
- Gerät beschicken, Tür schließen, Programm startet automatisch mit dem 1. Garschritt.
- Durch Öffnen der Tür während des Vorheizens wird das **Vorheizen** unterbrochen.  
Nach Schließen der Tür wird der Vorheizvorgang bis zum Erreichen der Soll-Temperatur fortgeführt.
- Die Soll-Temperatur wird maximal 1 Stunde gehalten.
- Der Abbruch des Vorheizens mit Taste führt zum direkten Übergang in den ersten Garschritt.

## 6. Geräteeinstellungen

### 6.1 Einstellung Betriebsparameter Joker B

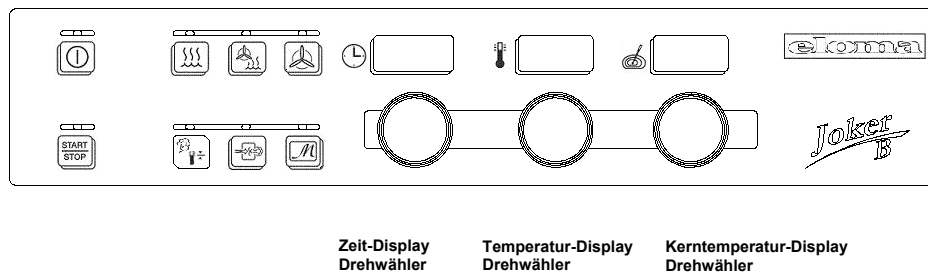
Wenn das Gerät ausgeliefert wird, sind die Betriebsparameter korrekt eingestellt. Sollte es trotzdem notwendig sein z.B. Zeit und Datum zu ändern (Sommer- / Winterzeit, Ungenauigkeit) bitte wie folgt vorgehen:

Das Gerät muss eingeschaltet sein und es darf kein Garprogramm laufen.

Zeit 1:23 einstellen Taste manuelle Beschwädung mind. 2 Sekunden drücken.

Im Zeit-Display kurze Anzeige der Software-Version, danach **Pr** und im Temperatur-Display **End**

Über die Drehwähler Zeit und Temperatur kann man nun die verschiedenen Parameter wie in der Tabelle dargestellt eingeben.



Ebene	Pos	Kommentar	Min	Max	Einheit ServicePrg	Einstellwerte
1	101	Stunden	0	23		00-23
1	102	Minuten	0	59		00-59
1	103	Tag	1	31		1-31
1	104	Monat	1	12		1-12
1	105	Jahr	0	99		0-99
1	106	Format Datum	0	1		0: TMJ24; 1: TMJ12
1	107	So/ Wi Umschaltung	0	1		0: Aus; 1: Europa
1	108	Einheit °C, °F	0	1		0: °C ; 1: °F
1	109	Sprache	0	1		0: deutsch; 1: englisch
1	110	Signalzeit Programmende	0	999	sec	30 sec
1	111	Signalzeit Garschrittende	0	10	sec	0
1	112	Show Mode	0	1		0: aus; 1: ein
1	113	Licht aus bei Türe auf	0	1		0: aus; 1: ein
1	114	Geräteadresse	0	99		
1	115	Protokollierungszeit der Kerntemperatur	0	30	sec	
						Protokoll Typ 1
1	117	No Cool-Down	0	1		0: Cool-Down enabled 1: Cool-Down disabled
1	118	Abschaltbare Schlauchbrause	0	1		1=eingeschaltet 0=ausgeschaltet

Nach Einstellung bzw. Änderung der Betriebsparameter Abspeichern mit START/STOP. Das Gerät ist wieder betriebsbereit, Zeit-Display zeigt 0:00 und Temperatur-Display 99°C.

## 7. Fehler

### 7.1 Störungsmeldungen

Fehler Err	Beschreibung	Fehlerbehebung
001	Türe auf	Pause! Türe schließen oder Defekt am Türschalter beheben.
113	Kerntemperaturfühler kein Signal	Warnung! (Löschen mit Knebeldrehung) Fühlerbruch am beseitigen. <b>Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!</b>
114	Kerntemperaturfühler kein Signal	Warnung! (Löschen mit Knebeldrehung) Fühlerbruch beseitigen. <b>Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!</b>
115	Kerntemperaturfühler kein Signal	Warnung! ! (Löschen mit Knebeldrehung) Fühlerbruch beseitigen. <b>Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!</b>
116	Kerntemperaturfühler kein Signal	Warnung! (Löschen mit Knebeldrehung) Fühlerbruch beseitigen. <b>Ein Notbetrieb mit KT-Messung ist möglich!</b>
117	Fühler Wrasenablösung	Warnung! <b>Kundendienst anrufen!</b>
311	Kein Wasserdruck	Garbetrieb: Warnung / Autoclean: Pause Wasserhahn öffnen. Zu niedriger Wasserdruck bauseits beseitigen. Druckschalter auf Funktion überprüfen. Achtung! Gerät macht im Autoclean eine Pause! <b>Das Gerät kann ohne Wasser im Kochbetrieb eingesetzt werden!</b>
313	Schlauchbrause abgeschaltet	Die abgeschaltete Schlauchbrause erscheint als quittierbare Meldung.

## 7.2 Störbeseitigung

Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß arbeitet, versuchen Sie kleine Störungen nach Tabelle selbst zu beheben.

Falls Sie die Störungsursache nicht selbst beheben können:  
Gerät ausschalten, stromlos machen und Wasserhahn schließen.



### Kundendienst benachrichtigen

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
LED in der EIN/AUS Taste leuchtet nicht, Gerät lässt sich nicht einschalten.	Hauptschalter nicht eingeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Netzsicherung abgeschaltet.	Netzsicherung einschalten.
Normale Heizleistung nicht vorhanden oder Gebläse läuft nicht.	Eine Sicherung hat abgeschaltet.	Evtl. Fehler im Leitungsnetz überprüfen lassen Netzsicherung wieder einschalten.
Keine Dampferzeugung.	Wasserhahn nicht geöffnet.	Wasserhahn öffnen.
Wasser im Garraum läuft nicht ab.	Ablauf ist verstopft.	Ablaufsieb säubern, Ablauf durchspülen.
Innenwände sind mit Kalk belegt.	Wasser zu hart, Enthärter ist erschöpft.	Gerät an Wasserenthärter anschließen Enthärter regenerieren.
Flecken im Garraum	Wasserqualität	Das Wasser filtern, Installationsanleitung beachten.
	Falscher Reiniger	Eloma Reiniger verwenden.
	Reiniger nicht sorgfältig ausgespült.	Immer gründlich mit der Schlauchbrause nachspülen.
	Eisenteile im Wasserzulauf	Bauseitig alle Wasserbauteile aus unbehandeltem Stahl entfernen.
Dampf tritt aus der Tür.	Türdichtung erlahmt	Fanghaken am Türkloben nachstellen.
	Türdichtung defekt	Kundendienst verständigen.

## 8. Betriebsende



Mit der **Taste EIN/AUS** Gerät ausschalten.

**Wasserhahn** schließen.

Bei längeren Betriebspausen das Gerät spannungsfrei machen.

### Achtung beim Türe öffnen



Heißer Dampf entweicht.



Die Tür ist nach Betriebsende / Programmende immer langsam zu öffnen, zunächst nur einige Zentimeter, um den Dampf entweichen zu lassen.

## 9. Pflege

Auf die Sauberkeit des Gerätes ist größter Wert zu legen. Die Erwärmung alter Fett- und Speisereste beeinträchtigt die Geruchs- und Geschmacksrichtung des Gargutes.

Wir empfehlen ausschließlich die Verwendung von Eloma Reinigungsmitteln, hier MULTI-CLEAN spezial. Dieser Reiniger ist geprüft und speziell für diesen Einsatz konzipiert. Wenn Fremdreiniger verwendet werden, können Korrosionsschäden an Dichtungen und im Garraum auftreten. Bitte beachten Sie die Gebrauchsanweisung des Reinigers.

### Pflege der Türdichtungen

Die Lebensdauer der Dichtung hängt stark von der Pflege ab.

- Fette und scharfe Reinigungsmittel greifen das Dichtungsmaterial an und beschleunigen den Verschleiß

Beachten Sie daher bitte folgende Pflegehinweise:

- Reinigen Sie die Dichtung täglich mit einem milden, Fettlösenden Reinigungsmittel von Hand
- Mittels klarem Wasser die Reiniger-Rückstände entfernen
- Die Türe über Nacht offen lassen, damit sich die Türdichtung entspannen kann. Auch bei Nichtgebrauch des Gerätes soll die Türe offen bleiben.
- Überprüfen Sie die Dichtung regelmäßig auf Beschädigungen. Lassen Sie eine beschädigte Dichtung auswechseln. Damit verhindern Sie Dampf-/Luftaustritt.
- Auch bei Geräten mit Autoclean Reinigungssystem muss die Dichtung von Hand gereinigt werden.
- Zur Reinigung, Original Eloma Reiniger verwenden.

### Türgläser reinigen:

Die Türe ist zweiteilig. Die Innenscheibe lässt sich zum Reinigen aufschwenken. Gläser nur mit weichem Lappen reinigen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

### Glasflächen reinigen:

Nur mit weichem Lappen reinigen, keine scheuernden Putzmittel verwenden.

### Außenflächen reinigen:

Fettlösendes Reinigungsmittel oder Edelstahlreiniger verwenden.



**Von außen darf das Gerät keinesfalls mit einem Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.**

Siehe „Sicherheitsregeln für Küchen“ der Berufsgenossenschaften.

**Nicht mit einem Wasserstrahl in den heißen Garraum und nicht auf die Beleuchtung spritzen.**

### Fettfilter reinigen:

Der Fettfilter ist bei der täglichen Reinigung des Garraums mit zu reinigen.

Bei starker Verschmutzung empfehlen wir ein Reinigungsbad oder die Reinigung in der Spülmaschine.

Wir empfehlen mit zwei Filtern bzw. Filtersätzen zu arbeiten, wobei ein Filter immer im Reinigungsbad liegt.

Fettfilter mit klarem Wasser gründlich durch spülen.

### Abtropfrinne reinigen:

Abtropfrinne in der Türe und Abtropfwanne unter der Türe wöchentlich, bzw. je nach Verschmutzung reinigen.

Ablaufsieb reinigen.



## Garraum hinter dem Luftleitblech reinigen:

Wöchentlich, bzw. je nach Verschmutzung reinigen.

Gerät ausschalten und abkühlen lassen.

Fettfilter herausnehmen

Einhängegestelle aushängen

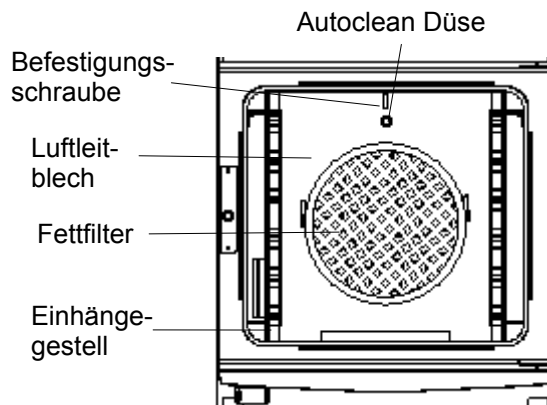
Befestigungsschrauben am Luftleitblech entfernen

Luftleitblech herausnehmen

Ablaufsieb reinigen

Innenraum reinigen

Nach dem Reinigen alles in umgekehrter Reihenfolge einsetzen.



**Ohne Luftleitblech darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden!**

## 10 Zubehör - Zusatzausstattung

Untergestell 6-23	offen mit 10 paar - Auflagenschienen
Wandkonsole 6-23	1 Paar
Fettfilter 6-23	Unsere Empfehlung: Zusätzlicher Filter zum Wechseln
Reinigungsmittel	1 l Sprühflasche
	10 l Nachfüllkanister
Druckpumpenzerstäuber	1,5 l Inhalt
Gitterrost	GN 2/3, Edelstahl rostfrei oder verchromt
Backblech	GN 2/3, Edelstahl rostfrei oder emailliert, 20 tief Aluminium gelocht, Aluminium gelocht silikonbeschichtet
Behälter	GN 2/3, Edelstahl rostfrei oder emailliert 40, 65, 100 tief, gelocht oder ungelocht
Manueller Wasserenthärter	WEM 20, WEM 40
Autom. Wasserenthärter	WEA 40



## 11. Daten des Gerätes

Gerätetyp \_\_\_\_\_

Gerätenummer \_\_\_\_\_

## 12. Wartungsvermerke

Datum	Kundendienst	Bemerkungen

Technische Änderungen vorbehalten

Bemerkung:

Clima-Aktiv® und Combitronic® sind Eloma GmbH in Deutschland eingetragene Warenzeichen.

[illegible]



